Char-Broil®

MODELO 415.16108 • 640-810983-114 • GUIA DEL PRODUCTO

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o si necesita ayuda durante el ensamblado, llámenos al 1-800-241-7548.
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en
www.grillregistration.com

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.**

ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

- Si necesita asistencia relacionada con su producto o su garantía, llame al 1-800-241-7548. El horario de atención del servicio de reparaciones es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.
- Para pedir repuestos o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al 1-800-241-7548, y uno de nuestros agentes, cordiales y debidamente capacitados, lo atenderá gustosamente.

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad reguladora / de válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

ADVERTENCIA

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. **En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**
2. **Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.**

Lávese las manos después de manipular este

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

INDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad 2

Centro de servicio para parrillas 2

Medidas de seguridad para la instalación 2

Símbolos de seguridad 2

Indice de materias 3

Uso y mantenimiento 4-10

Lista de piezas 11

Vista esquemática de las piezas. 12

Ensamblado. 13-23

Garantía limitada 24

Resolución de problemas 25-26

Tarjeta de inscripción 27

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en:
www.grillregistration.com

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

USO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO

- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**

- **Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo de el estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Los otros tipos de cofias o tapones pueden dejar escapar el gas propano. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.

- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Debe estar fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**

Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad,** al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

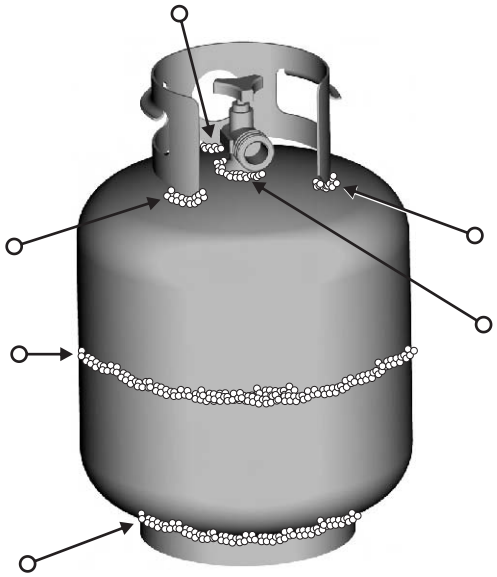
- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de *Tanques de gas* de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



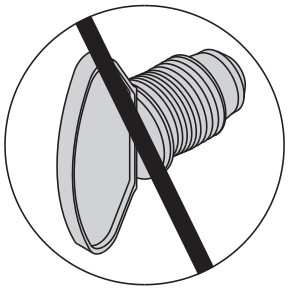
ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

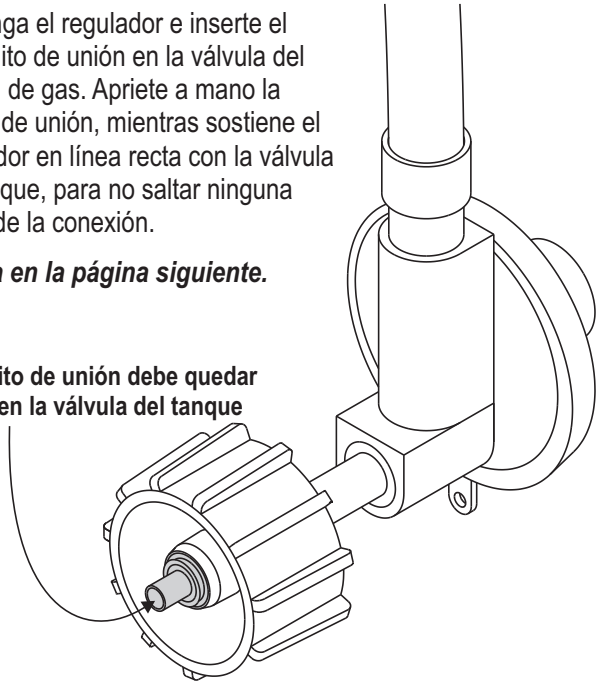
Cierre en el sentido de las agujas del reloj
Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Salida tipo 1, con rosca exterior
Válvula de seguridad
Tira y tapa

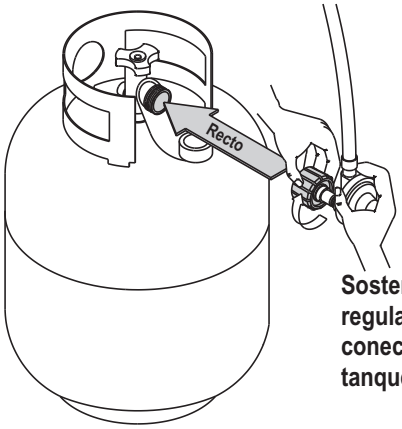


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

Continúa en la página siguiente.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

PELIGRO

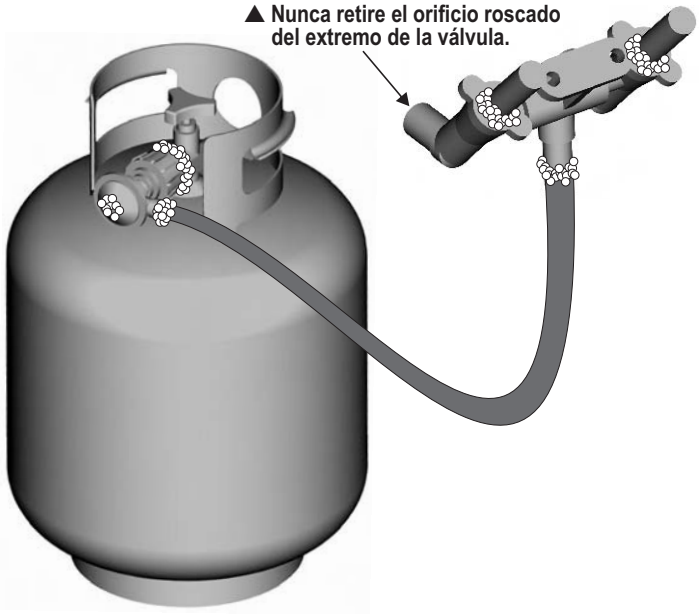
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de *inmediato* la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

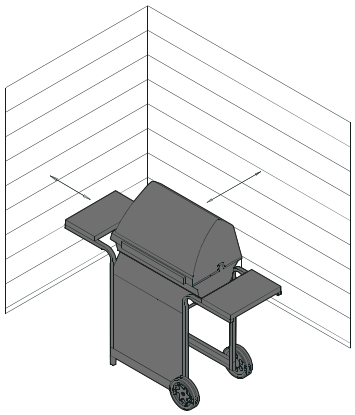


5. **Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-800-241-7548.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:** Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb.
- ▲ La lata para la grasa **debe** estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Utilice solamente el regulador de presión y el montaje de manguera provistos de esta parrilla. El regulador de presión del reemplazo y los montajes de manguera deben ser especificados o provisto cerca Char-Broil, LLC.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas.*
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Como usar el encendedor

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de **APAGADO**.
2. **ABRA** el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. **Abra la tapa durante el encendido.**
4. Para encender, gire la perilla **IZQUIERDA**hasta la graduación de llama ALTA .
5. Oprima el botón del **ENCENDEDOR** rápidamente.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Para encender el quemador derecho, gire la perilla hasta la posición de .

Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones del encendido con fósforos.

ADVERTENCIA

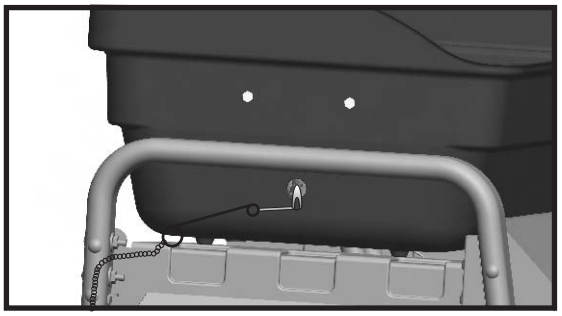
Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

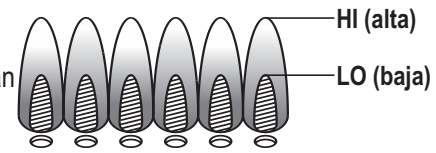
1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado .
2. **Abra la tapa durante el encendido.** Abra el paso de gas desde el tanque.
3. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos, y luego en el orificio de encendido con fósforos ubicado en la parte inferior del lado de la parrilla, (como se ilustra más abajo).
4. Oprima y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición de . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la posición de .

   Después del encendido: Gire las perillas hasta la graduación alta (HI), para calentar la parrilla.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA (HI) a la graduación BAJA (LO). Deberá ver una llama más reducida en la graduación baja que en la graduación alta. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO (OFF)**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Presione el botón del encendedor rápidamente. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea **la sección de** *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO (OFF)**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica **(y no se debe pintar nunca)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

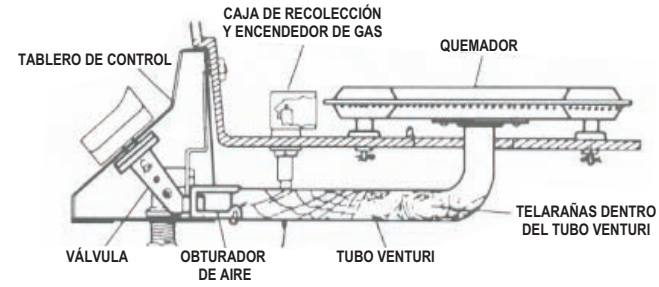
  ▲ No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasadores ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Continuado en la página siguiente.

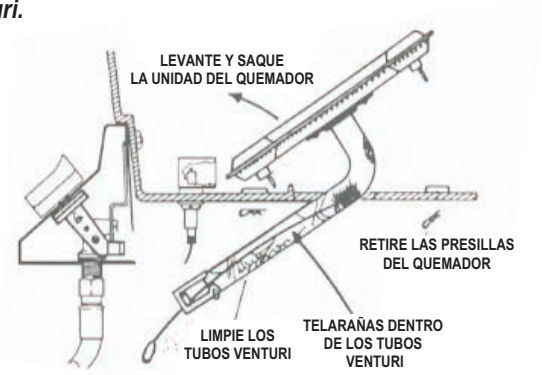
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla y producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

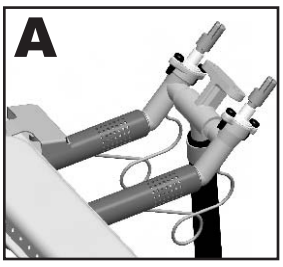
Como limpiar la unidad del quemador

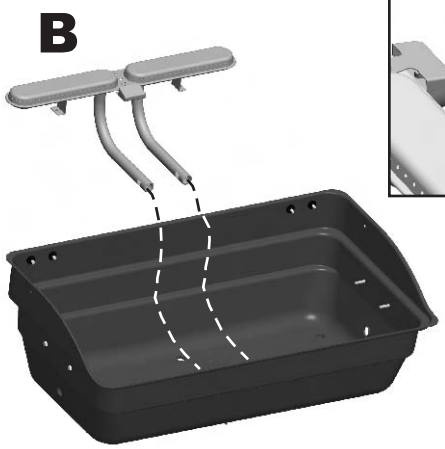
Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire la parrilla de cocción y la barra vaporizadora.
3. Debajo de la parrilla, retire la lata para la grasa, desconecte el cable del encendedor y las presillas del quemador. Para retirar las presillas, tire hacia abajo del extremo largo de la presilla adosada a la válvula, sepárela de la válvula, gírela hacia arriba y saque el extremo corto de la presilla del tubo del quemador (A).
4. Dentro de la parrilla, retire la unidad del quemador (B), limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un hisopo.
5. Limpie la parte externa del quemador con jabón y agua. Tienda el quemador boca abajo sobre una superficie plana e introduzca una manguera de jardín para forzar el paso del agua a través de los tubos. Verifique que salga agua por todos los agujeros del quemador. Elimine las obstrucciones de los agujeros tapados con un alambre delgado. Agite el quemador para escurrir el agua y examine los agujeros. Algunos agujeros pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa quebraduras u agujeros grandes, cambie el quemador.
6. Si va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos.
7. Si no va a guardar la parrilla después de limpiarla, vuelva a colocar el quemador en el fondo de la parrilla.
8. Para volver a colocar las presillas, sujete el extremo curvado largo alejado del tubo del quemador, introduzca el extremo curvado corto en el agujero debajo de los tubos de los quemadores, voltee la presilla hacia la válvula, y trábela en su lugar.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea la ilustración (A).

9. Vuelva a conectar el cable del encendedor al electrodo.
10. Vuelva a colocar la barra vaporizadora y la parrilla de cocción. Coloque una lata limpia en la presilla para el recipiente para la grasa.
11. Efectúe un control de la llama del quemador y una *prueba para detectar fugas,* **antes de volver a cocinar en la parrilla.**





Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para mayor información llame a la línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE. UU., 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10 h y las 16 h horas, hora normal del Este.

Como guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Como limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

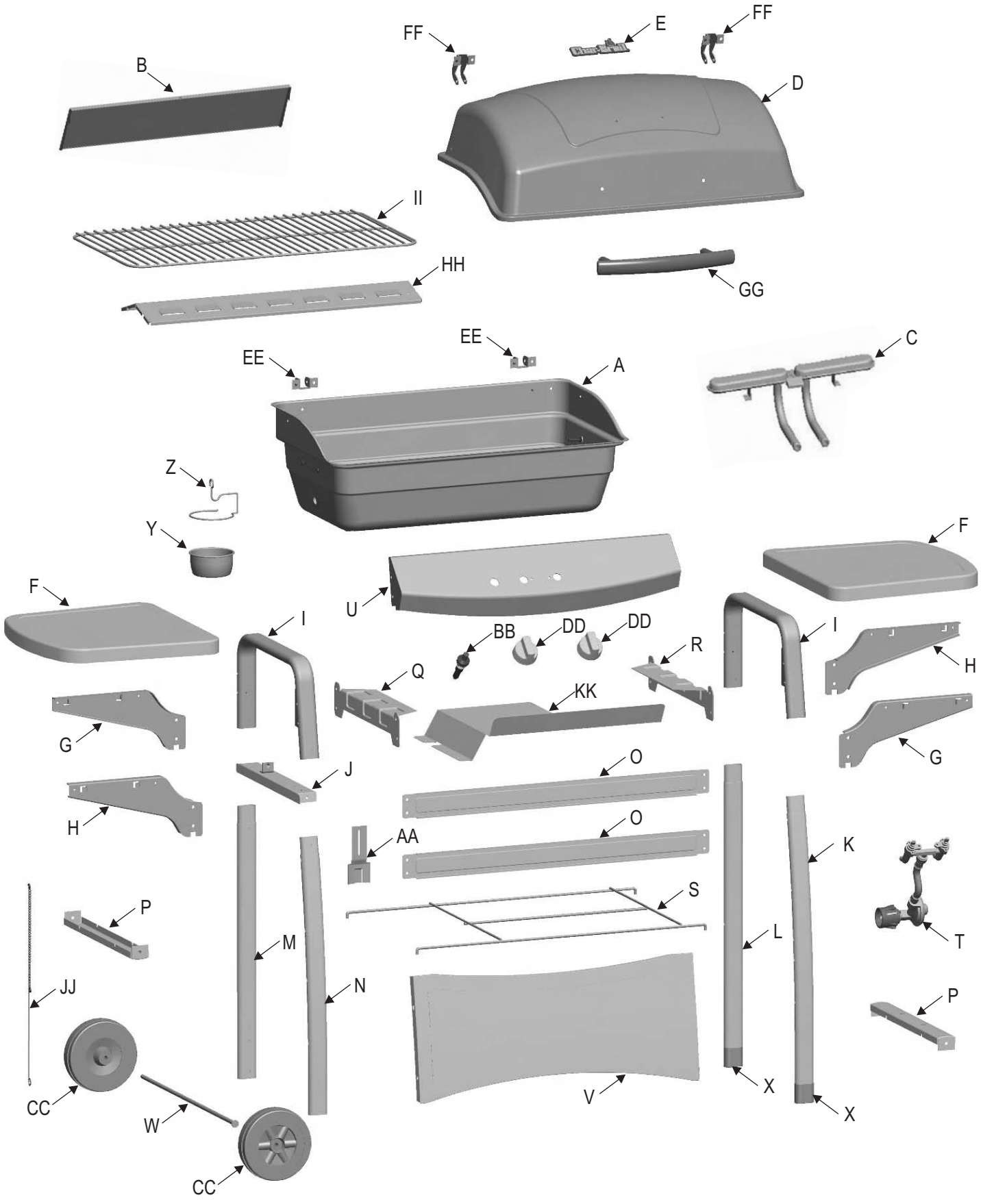
Como saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180 °F; las pechugas, 170 °F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160 °F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. La carne de res, de ternera, los filetes, los asados y las chuletas de cordero se pueden asar a 145 °F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160 °F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo, áselos a 165 °F, o hasta que humeen.

LISTA DE PIEZAS Modelo N.° 463721108 • 463721308

Key	Qty	Description	Part #
A	1	Cámara de cocción	80014540
B	1	Protector contra el calor, cámara de combustión	80010068
C	1	Unidad de quemador	80010069
D	1	Tapa	80014539
E	1	Placa del logotipo	80005765
F	2	Repisas	80010072
G	2	Soportes de montaje, RF/ LB	80010073
H	2	Soportes de montaje, LF/ RB	80010074
I	2	Parte superior de la unidad de patas	80010075
J	1	Estribo lateral para placa de sujeción del tanque	80010076
K	1	Pata delantera, lado derecho	80010077
L	1	Pata trasera, lado derecho	80010078
M	1	Pata trasera, lado izquierdo	80010079
N	1	Pata delantera, lado izquierdo	80010080
O	2	Estribos traseros	80010081
P	2	Placa de apoyo	80010082
Q	1	Soporte de la cámara de combustión, lado izquierdo	80010083
R	1	Soporte de la cámara de combustión, lado derecho	80010084
S	1	Rejilla de separación del tanque	80010193
T	1	Válvula / manguera / regulador	80013769
U	1	Tablero de control	80013770
V	1	Panel delantero	80010087
W	1	Varilla de eje	80010088
X	2	Extensores de patas	80009820
Y	1	Recipiente para la grasa	80000270
Z	1	Presilla para el recipiente para la grasa	80000271
AA	1	Placa de sujeción del tanque	80007961
BB	1	Encendedor	80008322
CC	2	Ruedas	80010191
DD	2	Perillas de control	80000035
EE	2	Bisagras inferiores	80010090
FF	2	Bisagras superiores	80010091
GG	1	Asa	80010092
HH	1	Cubierta contra el calor	80009840
II	1	Parrilla de cocción	80013224
JJ	1	Portafósforos	80004320
KK	1	Protector contra el calor	80010089
	1	Assembly Instruction (English)	80013232
	1	Instrucciones de armado (castellano)	80013233
	1	Paquete de herrajes	80015900
	1	Manguito para rueda	80009743
	4	Pasadores de articulación	80003610
	5	Pasadores de acoplamiento	80003661
	1	Tornillo de mariposa No. 10-24 x 3/8"	80008304
	26	Tornillos No. 10-24 x 1/2"	
	42	Tuercas con brida No. 10-24	
	2	Tuercas de mariposa de 1/4"-20	
	16	Tornillos No. 10-24 x 1-1/4"	
	12	Tornillos No. 10-24 x 2"	
	2	Arandelas de presión	
	26	Arandelas de fibra de 5 mm	
	4	Arandelas de fibra de 7 mm	
	4	Tornillos de 1/4"-20 x 1/2"	
	4	Tuercas con brida de 1/4"-20	
	4	Tornillos de 1/4"-20 x 1-1/4"	
	1	Separador	

VISTA ESQUEMATICA DE PIEZAS Modelo N.º 463721108 • 463721308

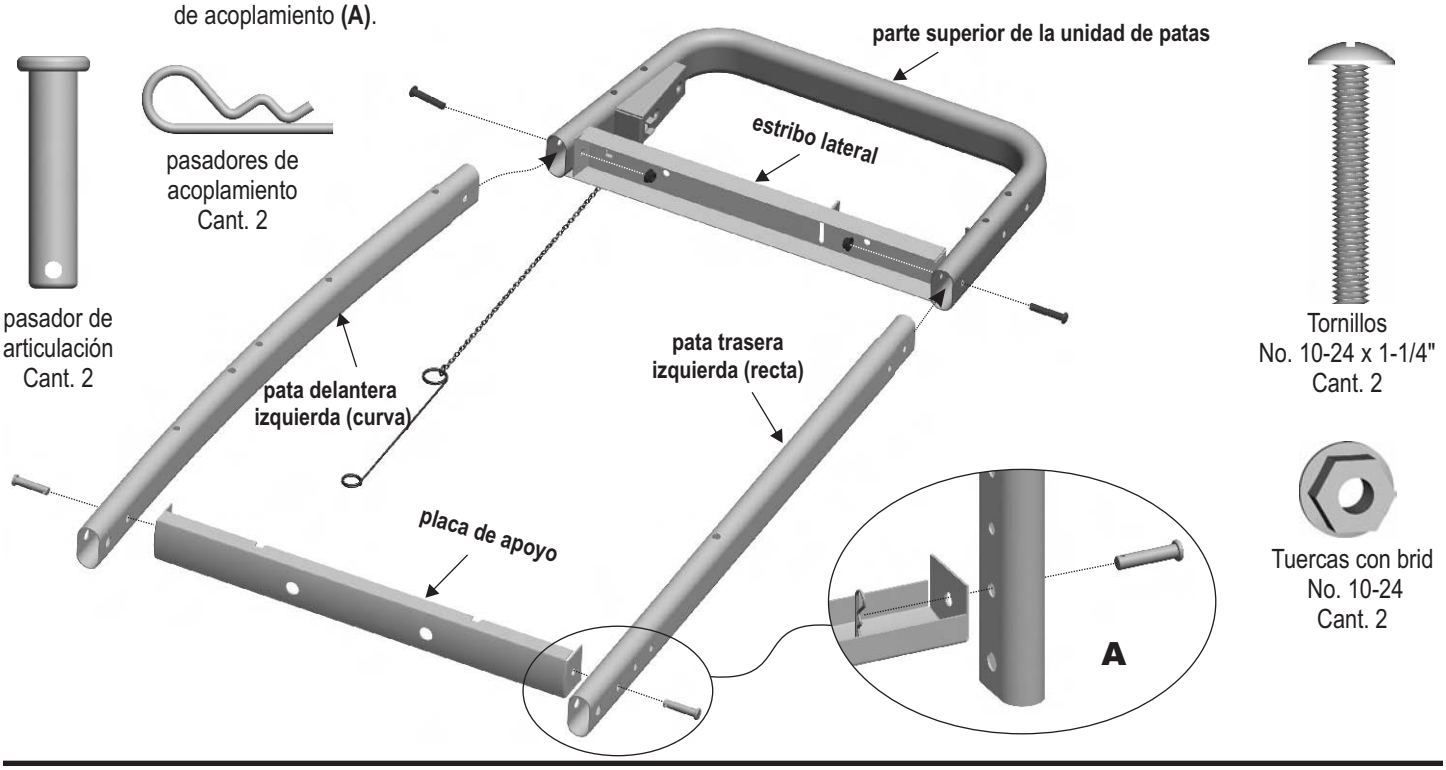


ENSAMBLADO

1

Patas del lado izquierdo

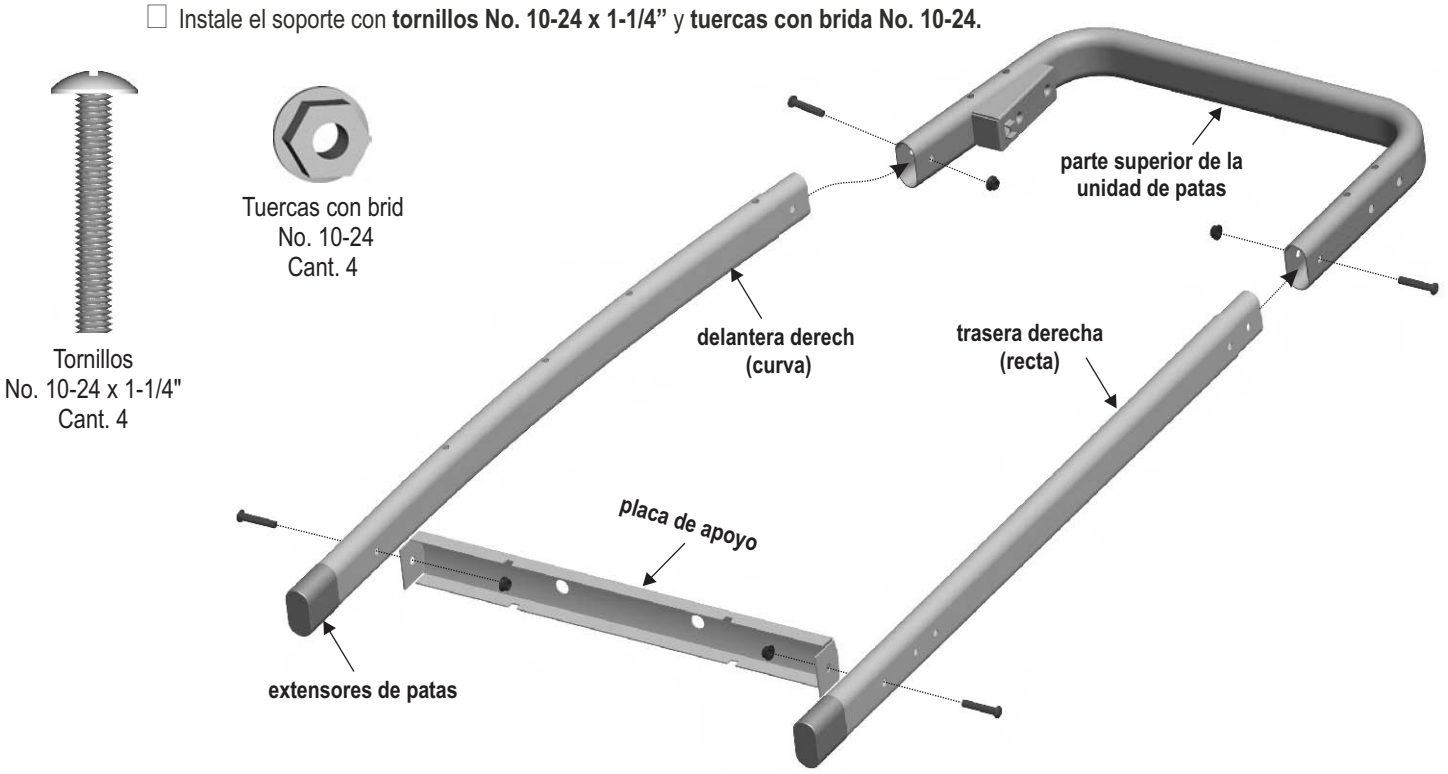
- ☐ Coloque la parte superior de la unidad de patas como se ilustra. NOTA: Las patas delantera y trasera del lado izquierdo no tienen extensores de patas. En la parte delantera, instale la parte superior de la unidad de patas, estribo lateral y la pata delantera izquierda (curva) con tornillo No. 10-24 x 1-1/4" y tuerca con brida No. 10-24. En la parte trasera, instale la parte superior de la unidad de patas, estribo lateral y la pata trasera izquierda (recta) con tornillo No. 10-24 x 1-1/4" y tuerca con brida No. 10-24. No los apriete.
- ☐ Instale la placa de apoyo en el segundo orificio de la desde la parte inferior de la pata con un pasador de articulación y pasadores de acoplamiento **(A)**.


pasador de articulación Cant. 2
pasadores de acoplamiento Cant. 2
parte superior de la unidad de patas
estribo lateral
pata delantera izquierda (curva)
pata trasera izquierda (recta)
placa de apoyo
A
Tornillos No. 10-24 x 1-1/4" Cant. 2
Tuercas con brid No. 10-24 Cant. 2

2

Patas del lado derecho

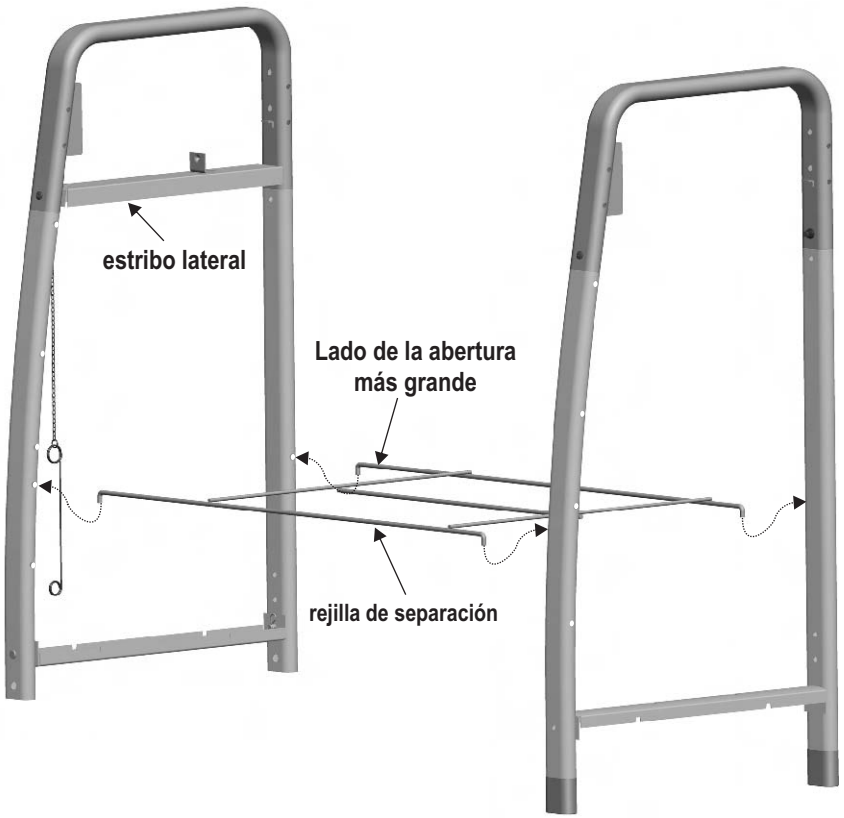
- ☐ Coloque la parte superior de la unidad de patas como se ilustra. Instale la parte superior de la unidad de patas y la pata delantera derecha (curva) con tornillos No. 10-24 x 1-1/4" y tuercas con brida No. 10-24. Luego, instale la parte superior de la unidad de patas y la pata trasera derecha (recta) con tornillos No. 10-24 x 1-1/4" y tuercas con brida No. 10-24. No los apriete.
- ☐ Instale el soporte con **tornillos No. 10-24 x 1-1/4"** y **tuercas con brida No. 10-24.**


Tornillos No. 10-24 x 1-1/4" Cant. 4
Tuercas con brid No. 10-24 Cant. 4
parte superior de la unidad de patas
delantera derech (curva)
trasera derecha (recta)
placa de apoyo
extensores de patas

3

Rejilla de separación del tanque

☐ Enganche la rejilla de separación en las patas con la abertura para el tanque orientada hacia el lado del estribo lateral del mismo.



4

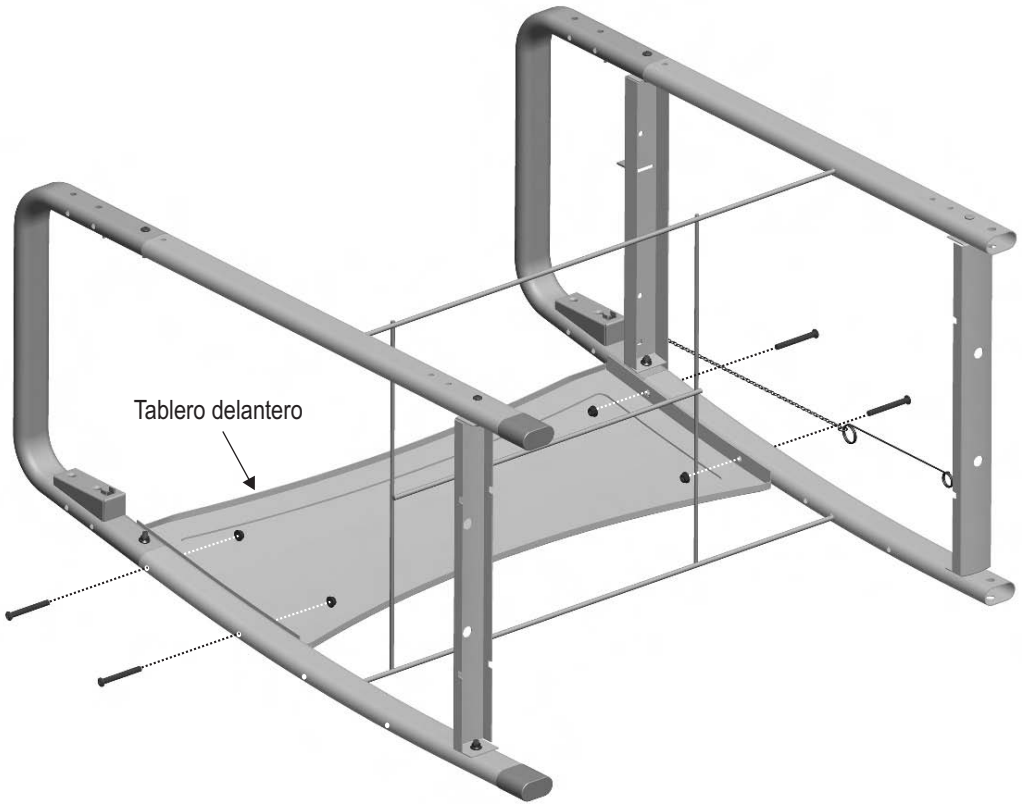
Tablero delantero

Voltee la unidad y colóquela sobre el piso, apoyándola sobre las patas delanteras.

☐ Introduzca el tablero delantero entre las patas. Fíjelo con tornillos No. 10-24 x 2" y tuercas con brida No. 10-24.

Tornillos
No. 10-24 x 2"
Cant. 4

Tuercas con brid
No. 10-24
Cant. 4



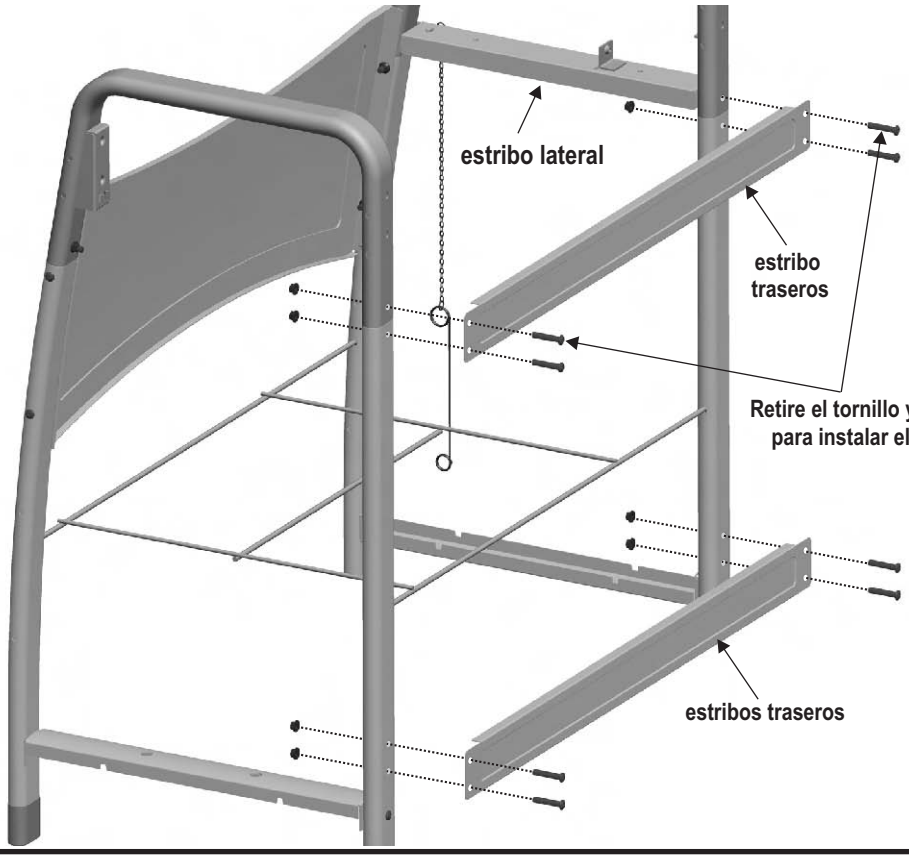
5

Los estribos traseros en el carrito

☐ Retire el tornillo y la tuerca del estribo lateral como se ilustra. Instale los estribos traseros con tornillos No. 10-24 x 1-1/4" y tuercas con bridas No. 10-24.

Tornillos
No. 10-24 x 1-1/4"
Cant. 6

Tuercas con brid
No. 10-24
Cant. 6



6

Ruedas

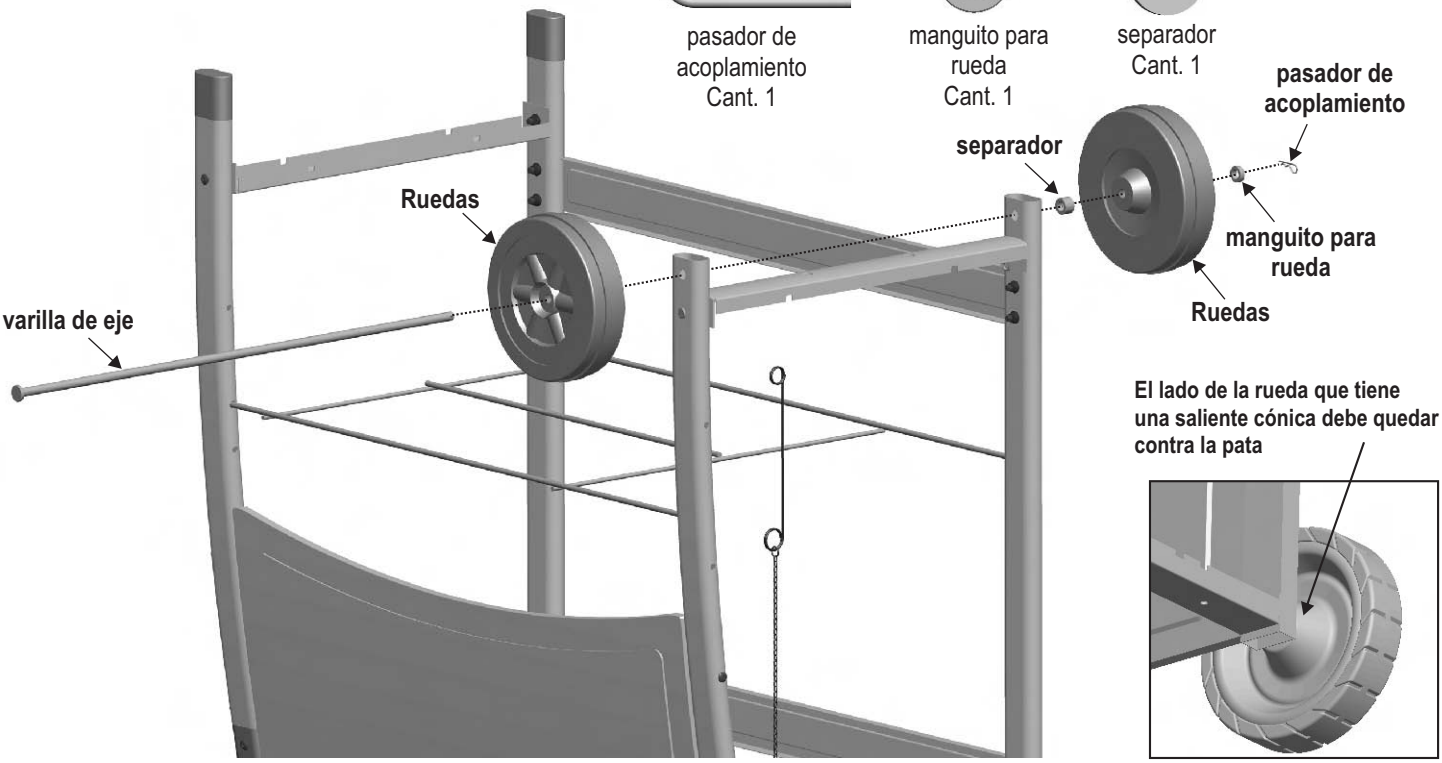
☐ Voltee la unidad boca abajo.

☐ Introduzca la varilla de eje en la rueda, las patas, el separador y en la otra rueda. Fíjela con un manguito para rueda y un pasador de acoplamiento.

pasador de acoplamiento
Cant. 1

manguito para rueda
Cant. 1

separador
Cant. 1



El lado de la rueda que tiene una saliente cónica debe quedar contra la pata

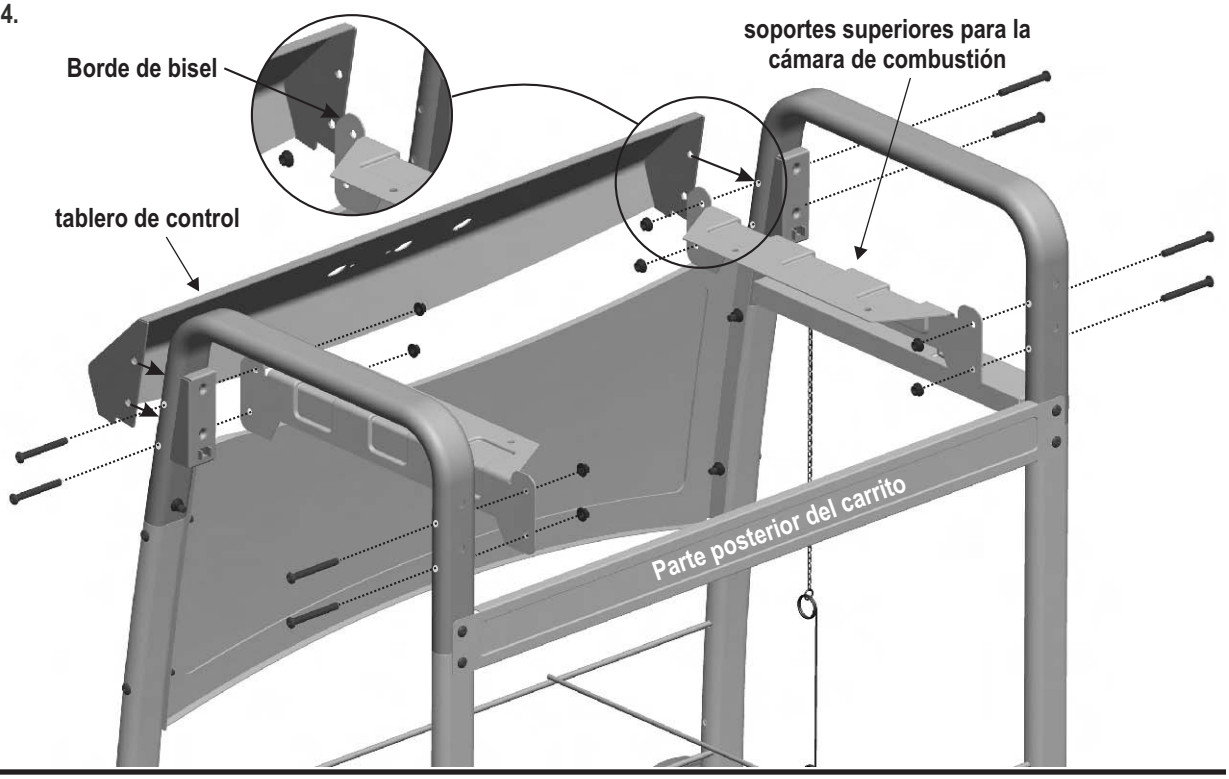
7

Tablero de control y soportes superiores para la cámara de combustión

- ☐ Ponga el carrito en posición vertical.
- ☐ En la parte delantera, coloque el tablero de control entre las patas del lado izquierdo y del lado derecho, y fije el tablero de control con tornillos No. 10-24 x 2". Coloque los soportes superiores para la cámara de combustión en los tornillos y fíjelos con tuercas con brida No. 10-24 Apriete todos los tornillos.
- ☐ En la parte posterior, fije el soporte superior para la cámara de combustión con **tornillos No. 10-24 x 2"** y **tuercas de brida No. 10-24.**

Tornillos
No. 10-24 x 2"
Cant. 8

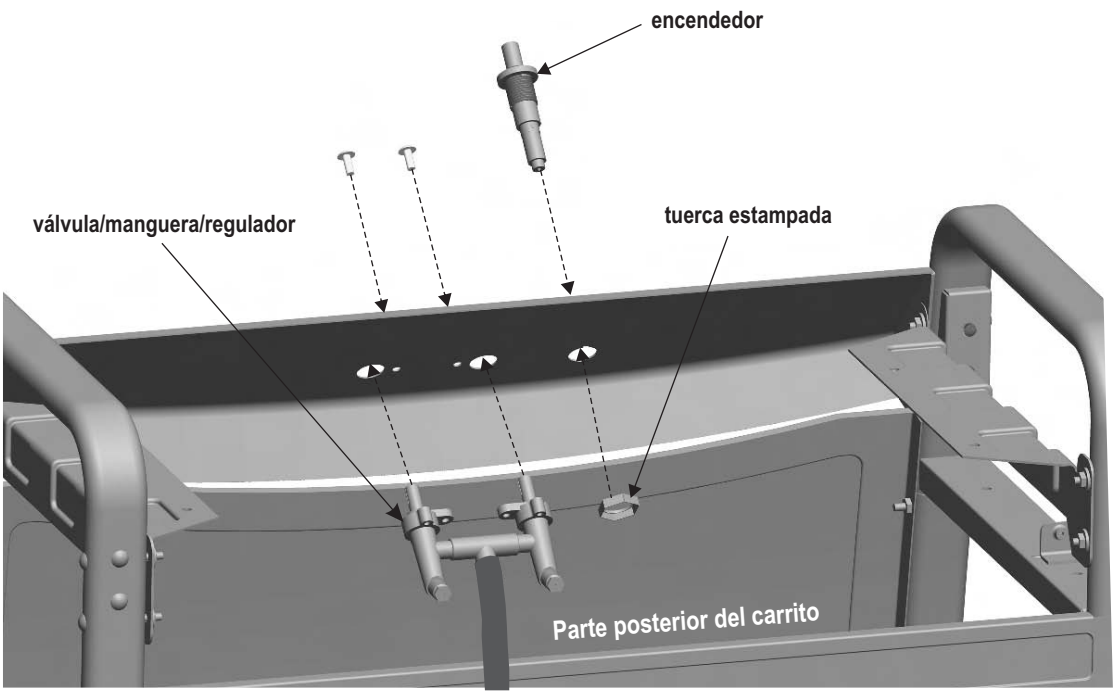
Tuercas con brid
No. 10-24
Cant. 8



8

Válvula/manguera/regulador y encendedor

- ☐ Instale la unidad de válvula/manguera/regulador en el tablero de control con tornillos No. 10-24 x 1/2".
- ☐ Instale el encendedor en el tablero de control con la tuerca estampada que viene incluida.

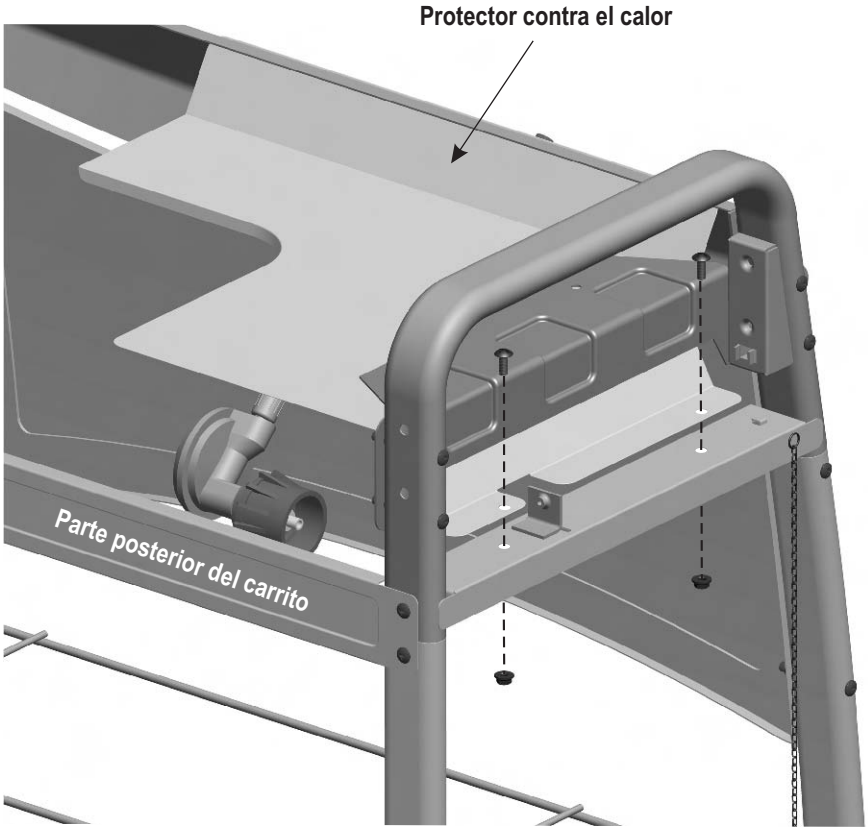


Tornillos
No. 10-24x1/2"
Cant. 2

9

Protector contra el calor

☐ Instale el protector contra el calor con tornillos No. 10-24 x 1/2" y tuercas con brida No. 10-24.
Parte posterior del carrito



Tornillos
No. 10-24x1/2"
Cant. 2

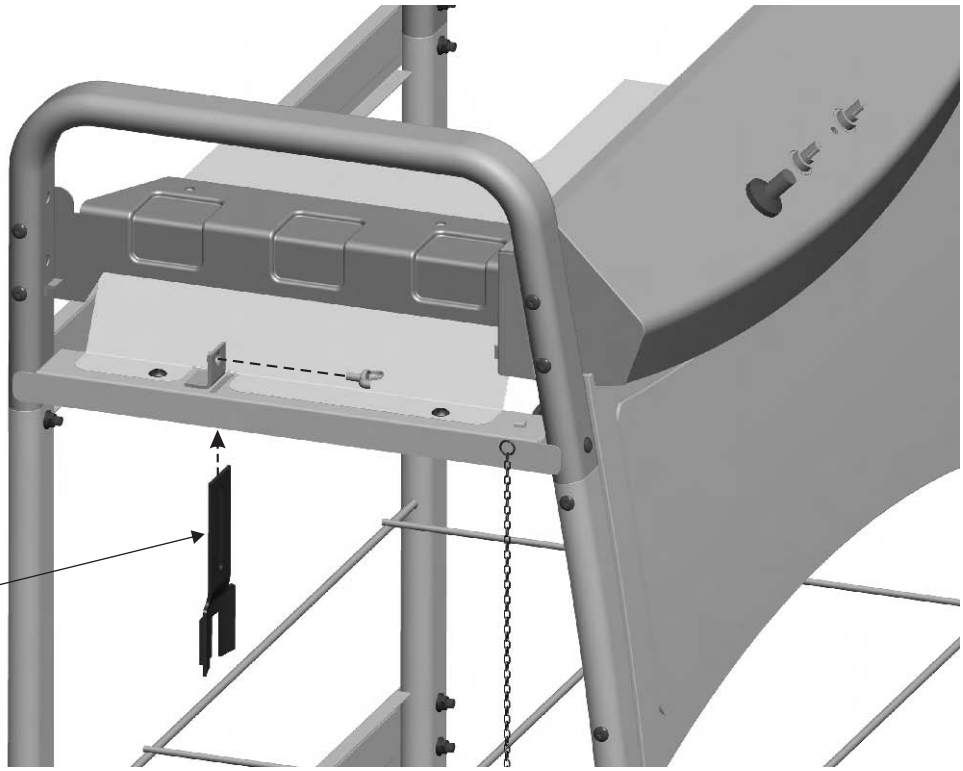
Tuercas con brid
No. 10-24
Cant. 2

10

Placa de sujeción del tanque

☐ Introduzca en el soporte lateral la placa de sujeción del tanque y fíjelo con el tornillo de mariposa.

Tornillo de mariposa
No. 10-24 x 3/8"
Cant. 1



11

Quemador, cámara de combustión y perillas de control

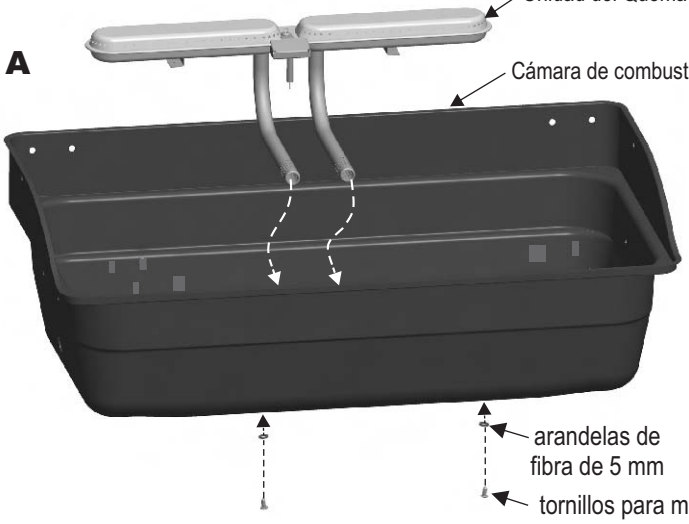
- ☐ Coloque la unidad del quemador de la cámara de combustión **(A)**. Instale la unidad del quemador en la cámara de combustión con **arandelas de fibra de 5 mm** y **tornillos para metales No. 10 de 24 x 1/2".**
- ☐ Coloque la cámara de combustión sobre los soportes superiores para la cámara de combustión. Verifique que los tubos de los quemadores estén correctamente conectados **(B)**. Si el quemador no está nivelado de izquierda a derecha, ajuste los dos tornillos que fijan la válvula al tablero de control. Instale el cable en el encendedor **(B)**.
- ☐ Instale la cámara de combustión con **tornillos No. 10-24 x 1/2"**, **arandelas de fibra de 5 mm** y **tuercas con brida No. 10-24 (C)**.
- ☐ Meta las perillas de control en los vástagos de las válvulas (C).

tornillos para metales
No. 10 de 24 x 1/2"
Cant. 6

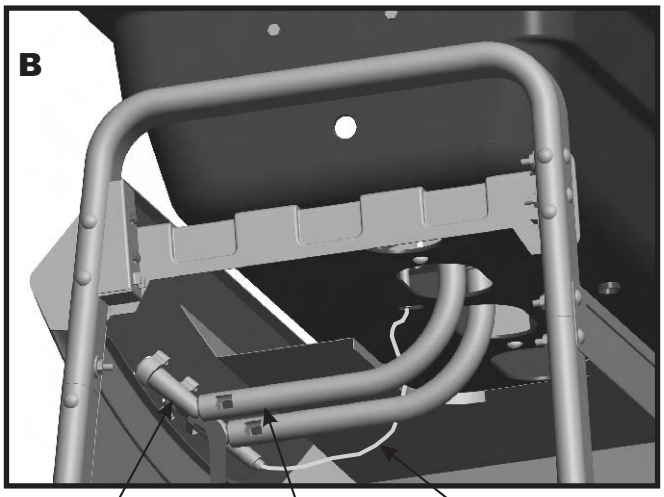
arandelas de
fibra de 5 mm
Cant. 6

Tuercas con brid
No. 10-24
Cant. 4

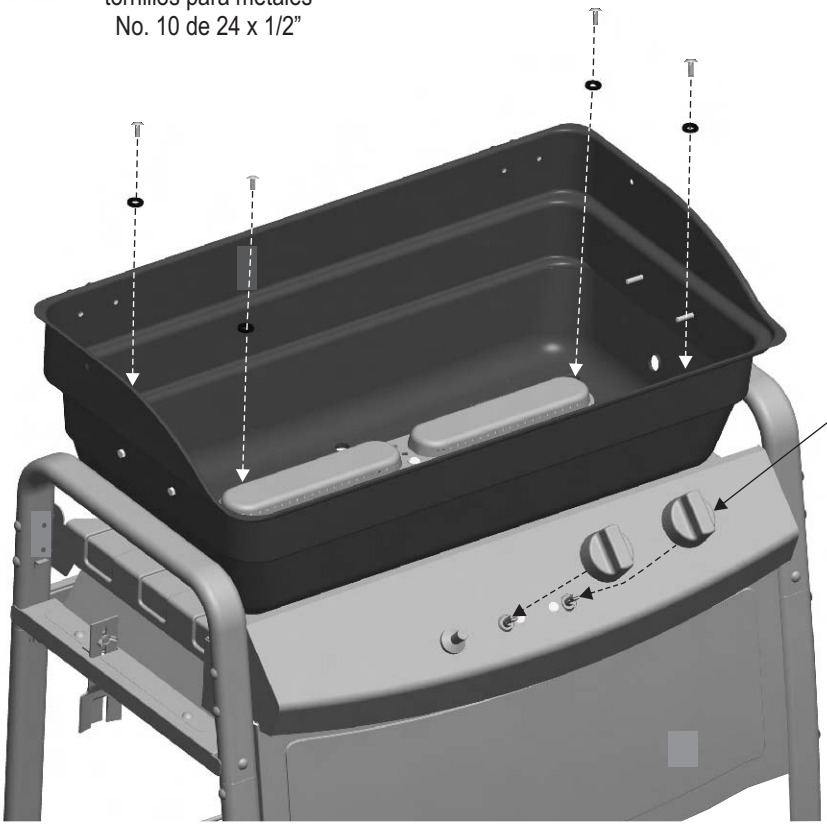
A



B



C



12

Repisas

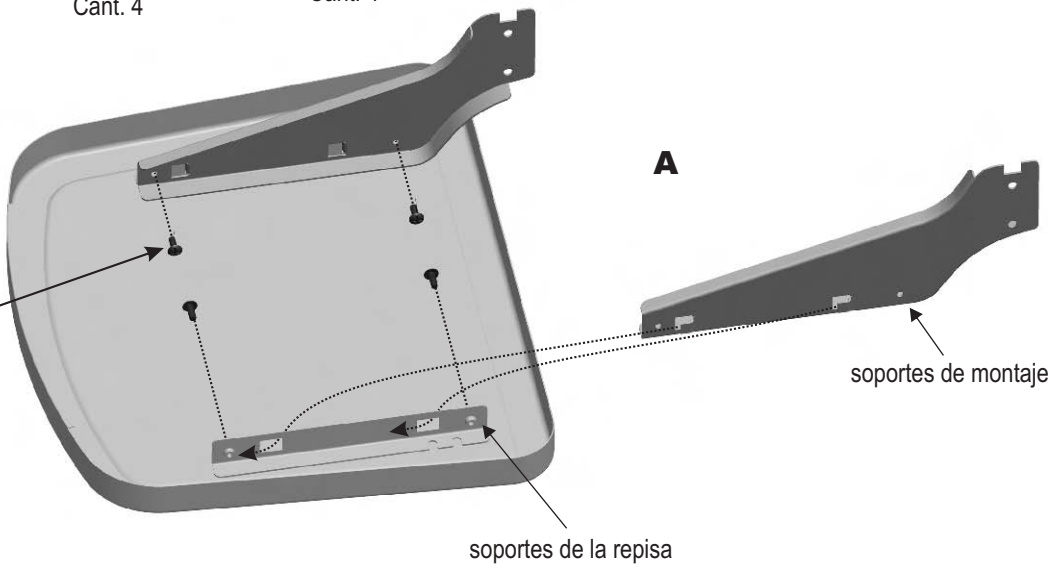
- ☐ Introduzca los soportes de montaje en los soportes de la repisa y fíjelos con **tornillos No. 10-24 x 1/2" (A)**.
- ☐ Instale los soportes de montaje en la parte delantera de la unidad de patas con **tornillos de 1/4"-20 x 1/2"**; y en la parte trasera con **tornillos de 1/4-20 x 1-1/4"** y tuercas con **brida de 1/4"-20 (B)**.
- ☐ Repita los pasos anteriores para la otra repisa lateral.

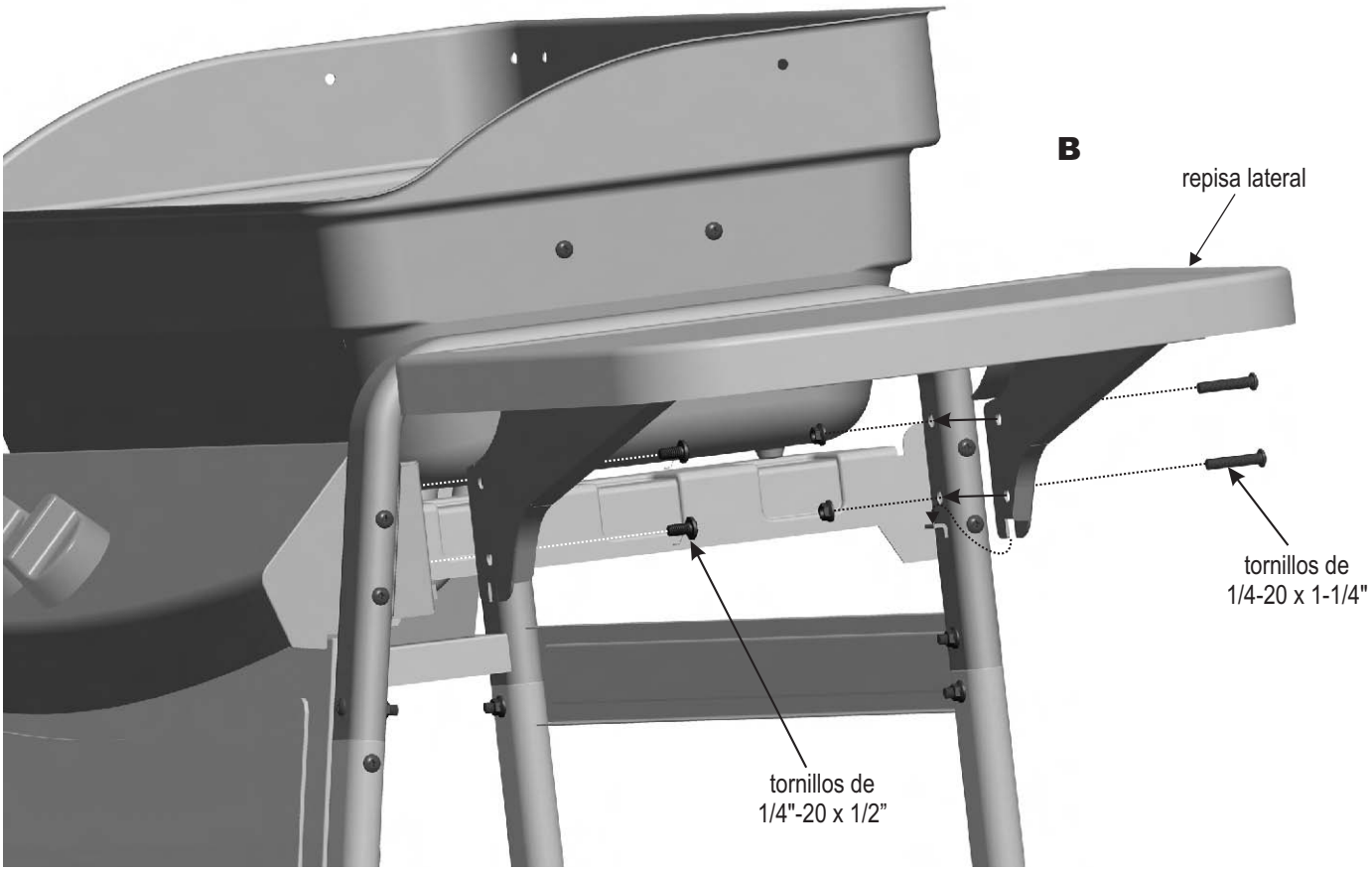
tornillos de
1/4-20 x 1-1/4"
Cant. 4

tornillos
No. 10-24 x 1/2"
Cant. 8

tornillos de
1/4"-20 x 1/2"
Cant. 4

tuercas con
brida No. 10-24
Cant. 4





13

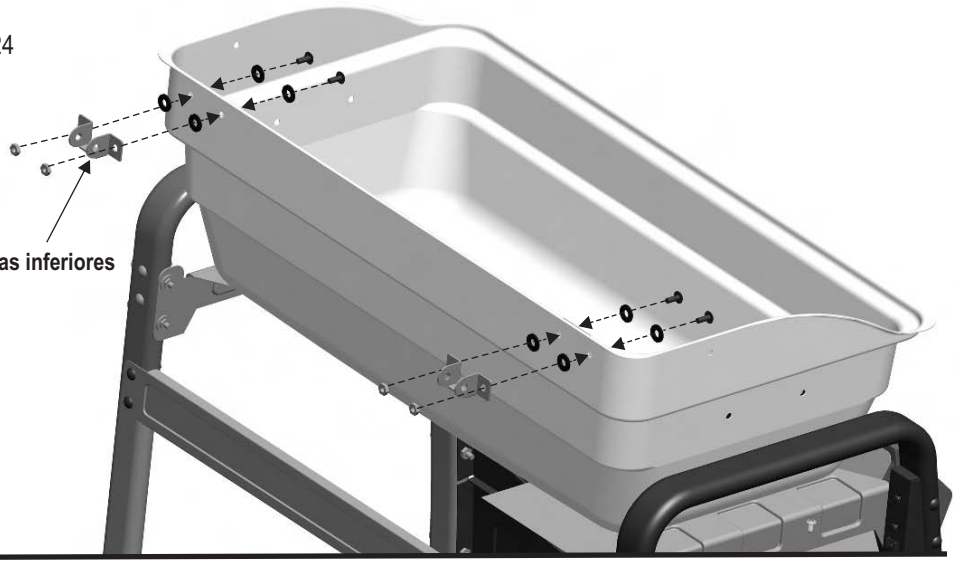
Bisagras inferiores

☐ Instale las bisagras inferiores en la parte posterior de la cámara de combustión con **tornillos No. 10-24 x 1/2"**, **arandelas de fibra de 5 mm** y **tuercas con brida No. 10-24**. La parte plana del centro de la bisagra debe quedar en la pieza inferior de la parrilla (vea el recuadro).

tornillo
No. 10-24 x 1/2"
Cant. 4

arandelas de
fibra de 5 mm
Cant. 8

tuercas con
brida No. 10-24
Cant. 4



14

Asa de la tapa y bisagras superiores

☐ Instale el asa en la tapa con **arandelas de fibra de 7 mm** y **tuercas de mariposa No. 10-24**.

☐ Instale las bisagras superiores en la parte posterior de la tapa con **tornillos No. 10-24 x 1/2"**, **arandelas de fibra de 5 mm** y **tuercas con brida No. 10-24**. Cuando están bien instaladas, la parte curva de las bisagras debe girar hacia abajo. No apriete los tornillos de las bisagras superiores.

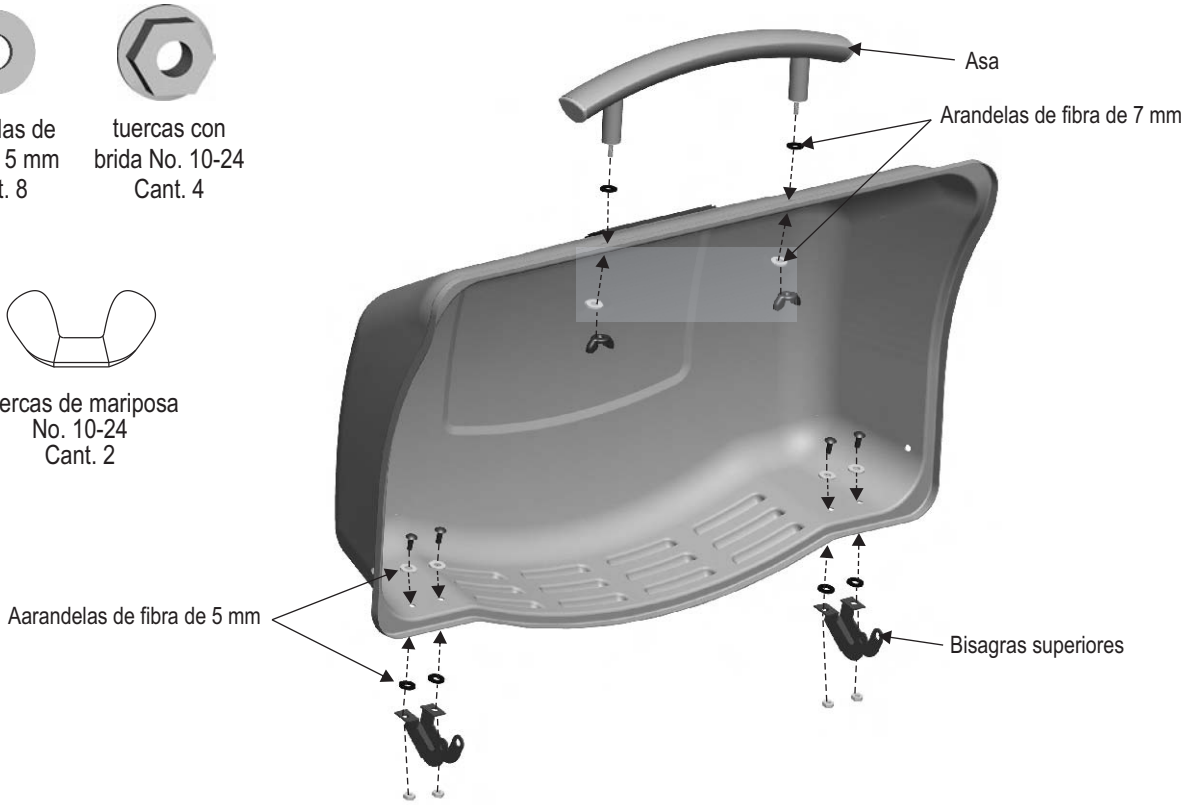
tornillos
No. 10-24 x 1/2"
Cant. 4

arandelas de
fibra de 5 mm
Cant. 8

tuercas con
brida No. 10-24
Cant. 4

arandelas de
fibra de 7 mm
Cant. 4

tuercas de mariposa
No. 10-24
Cant. 2



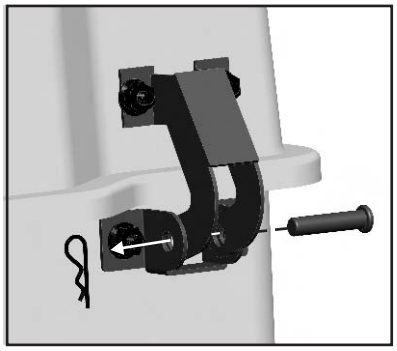
15

Tapa

☐ Coloque la unidad de la tapa sobre la cámara de combustión, y alinee las bisagras. Las bisagras de la tapa encajan en las bisagras de la cámara de combustión. Fíjelas con dos pasadores de articulación y con pasadores de acoplamiento. Apriete los tornillos de las bisagras de la tapa.

pasador de articulación
Cant. 2

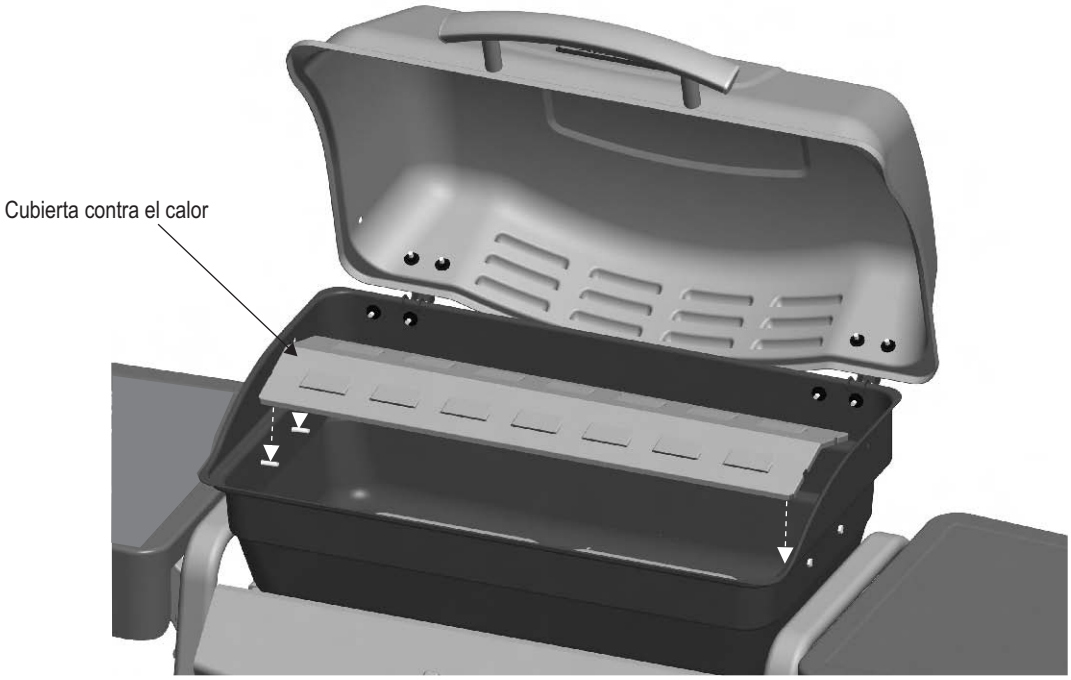
pasadores de acoplamiento
Cant. 2



16

Cubierta contra el calor

☐ Coloque la cubierta contra el calor en la cámara de combustión.



17

Parrilla de cocción

☐ Coloque la parrilla en la cámara de combustión.

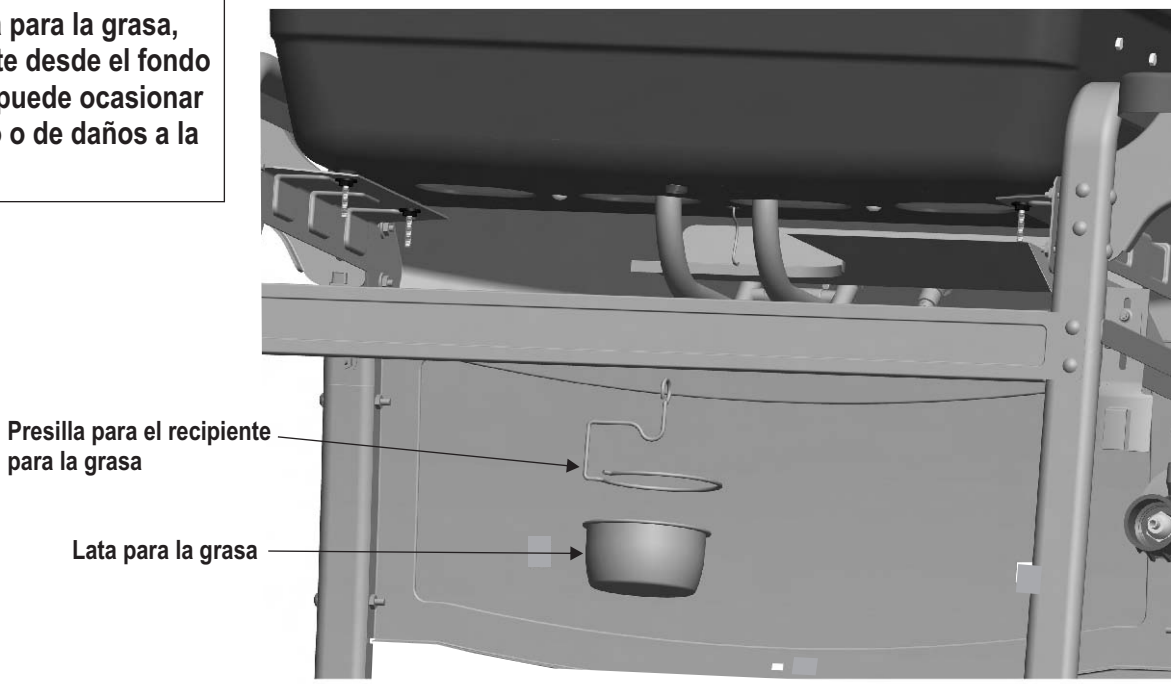
18

Presilla y recipiente para la grasa

☐ Cuelgue la presilla para el recipiente para la grasa del fondo de la cámara de combustión, y coloque el recipiente en la presilla.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si no instala una lata para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.



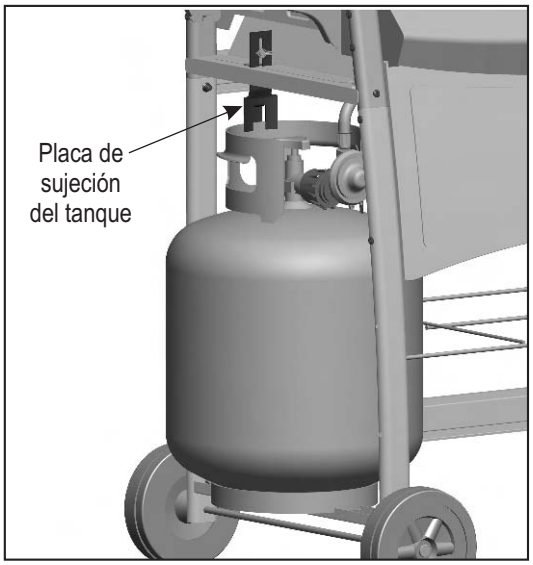
19

Tanque de gas

- ☐ El tanque de gas propano se vende por separado. Use únicamente un tanque de gas propano equipado con un dispositivo de seguridad volumétrica (u OPD por sus siglas en inglés). Llénelo y revíselo para detectar fugas antes de instalarlo a la parrilla y al regulador. **Lea las instrucciones para hacer correctamente la prueba para detectar fugas y para realizar el control de la llama del quemador en la sección Uso y de mantenimiento.**
- ☐ La abertura del protector del mecanismo de conexión del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Afloje la tuerca de mariposa de la abrazadera de sujeción del tanque. Asiente el fondo del tanque en las ranuras de la placa de apoyo. Introduzca la abrazadera de sujeción del tanque en el protector del mecanismo de conexión y apriete la tuerca de mariposa.

ADVERTENCIA

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.



Tanque de gas instalado correctamente.

Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

GARANTIA LIMITADA

El fabricante le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables.

El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

Todo parte - uno (1) año

A la presentación del comprobante de compra, como se señala en este documento, el fabricante reparará o cambiará las piezas enumeradas a continuación, que presenten defectos durante la vigencia correspondiente de la garantía. Las piezas necesarias para realizar tal reparación o cambio serán sin costo alguno para usted, salvo los gastos del envío. **Son de responsabilidad del consumidor-comprador todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada**.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia razonable de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra e inscribir su nuevo producto de inmediato. Las piezas defectuosas o faltantes amparadas por esta garantía limitada no serán cambiadas si el producto no ha sido registrado y si no se presenta el comprobante de compra. Inscriba su producto en línea, en: http://www.charbroil. com, o llene y remita por correo la tarjeta de inscripción que aparece en la última página del manual de uso y de mantenimiento que viene con este producto y conserve el recibo o la factura como comprobante de compra.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

Si no hay disponible un repuesto original, se enviará un repuesto equiparable. Son de su responsabilidad todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. Servicio de mantenimiento a domicilio.
2. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
3. Daños ocasionados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
4. Pérdidas de alimentos debidos a fallas del producto.
5. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
6. La recogida y el envío de su producto.
7. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
8. El retiro y la reinstalación de su producto.
9. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada, es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier person que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.

En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original. **Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores y revendedores autorizados**.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, dirija su correspondencia a:

Char-Broil relaciones con el consumidor

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución para lo que deberá llamar por teléfono al número señalado correspondiente a la marca del producto. Una vez obtenida la autorización, deberá anotarla claramente en la parte exterior del paquete y remitirlo con el flete o el porte pagado a la dirección arriba señalada.

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fuga de gas de mangueras quebradas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas.	• Falla de la válvula del cilindro debida a mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del cilindro y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Como conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego a través del panel de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador*.
Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, de la lata para la grasa y de toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el panel de control y en la sección titulada *Uso y cuidado*.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la sección de limpieza de *Uso y cuidado*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*.
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo quebrado o roto; salen "chispas de la quebradura".	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajústela si es necesario. Quemador lateral (si lo tiene) • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajústela si es necesario.

Resolución de problemas (*continuación*)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: • El botón pulsador se pega en el fondo.	• Cambie el encendedor.
	• La perilla giratoria gira sin hacer clic.	• Cambie la perilla.
	• Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden al usar fósforos.	• Lea "**PROBLEMAS DE GAS:**" en la página anterior.	
	• El fósforo no llega al punto de encendido.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).
	• Método inadecuado de encender con fósforos.	• Lea la sección de limpieza de *Uso y cuidado*.
Llama baja, gota en flujo del gas.	• Se acabó el gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado.
	• Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Dé vuelta apagado al control y las perillas del tanque, esperan 30 segundos, perilla del tanque de la vuelta encendido lentamente, parrilla ligera. Si las llamas siguen siendo bajas, dé vuelta apagado a las perillas del control y del tanque y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, perilla del tanque de la vuelta encendido lentamente, parrilla ligera.
	• Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Dé vuelta apagado al control y a las perillas del tanque y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, gire la perilla del tanque lentamente, parrilla ligera.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas.
	• Bajo flujo de gas propano.	• Recargue el tanque de gas.
	• Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Lea lo referente a la *Caída repentina del flujo de gas* en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa.	• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión.
	• Carne sumamente grasosa.	• Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla.
	• Temperatura de cocción muy elevada.	• Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas (fuego en el (los) tubo(s) del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de *Uso y cuidado*.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas tienen boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.

Sírvase inscribir su parrilla línea en:

WWW.GRILLREGISTRATION.COM

(Si la inscribe en línea, no es necesario que envíe esta tarjeta de inscripción.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN* 10 DAYS OF PURCHASE. *FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE.*
LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA.*
VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT.
LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS.

1 **First Name/Nombre/Prénom** **Initial/Inicial/Initiale** **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/**Dirección** (número y calle)/**Adresse** (numéro et rue) **Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.**

City/Ciudad/Ville **State/Estado/Province** **Zip Code/Código postal/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**
If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name@your host.com) (Ejemplo: su nombre@su host.com) (Exemple : votre nom@votre hôte.com)

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ .00

5 **Your Gender/Sexo/Sexe**: 1.☐ Male/Masculino/Masculin 2.☐ Female/Femenino/Féminin

9 **Which product are your registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?
1.☐ Gas Grill/Parrila a gas/ Gril au gaz
2.☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/ Gril électrique
3.☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4.☐ Charcoal Grill/Parrila a carbón/ Barbecue au charbon
5.☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6.☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7.☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8.☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:
Product Registration Dept.
PO BOX 1240
Columbus, Georgia 31902-1240

10 **Which of these <u>sources</u> influenced your decision to buy this product? (check all that apply)**
¿Cuál de estas <u>fuentes</u> influenció sobre su decisión de comprar este producto? (Marque todas las que correspondan)
Parmi les <u>éléments ci-dessous</u>, qu'est-ce qui a influencé votre décision d'acheter ce produit? (Cochez tous les éléments s'appliquant)
1.☐ Magazine/newspaper advertisement / Propaganda en revista/periódico / Publicité dans un magazine ou dans un journal
2.☐ Television commercial/Comercial televisivo/Publicité à la télévision
3.☐ Grill was assembled/La parrilla estaba ensamblada/Le gril était déjà assemblé
4.☐ In-store display/Exhibidor en la tienda/Promotion sur le lieu de vente
5.☐ Store circular/Circular de la tienda/Prospectus de magasin
6.☐ Brand name/Marca/Marque
7.☐ Product style/Estilo del producto/Style du produit
8.☐ Price/value / Precio/valor / Rapport prix/valeur
9.☐ Product quality/Calidad del producto/Qualité du produit
10.☐ Friend/Relative recommendation / Recomendación de amigo o pariente / Recommandation d'un(e) ami(e)/parent(e)
11.☐ Salesperson recommendation/Recomendación del vendedor/ Recommandation d'un(e) préposé(e) à la vente
12.☐ Grill size/Tamaño de la parrilla/Taille du gril
13.☐ Product warranty/Garantía del producto/Garantie du produit
14.☐ Store demonstration/Demostración en la tienda/Démonstration en magasin
15.☐ Point of purchase/Punto de compra/Lieu de vente
16.☐ Other/Otras/Autre: _____

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a enviarle ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

¡ALTO!

Si tiene algún problema, LLÁMENOS PRIMERO.
No devuelva este producto a la tienda.
PODEMOS AYUDARLE.
CENTRO DE SERVICIO DE PARRILLAS:
1-800-241-7548
HORAS LOS 8AM-6PM EST Lunes-Viernes

Receta para usar la parrilla con seguridad

- ☐ Lea todos los manuales del propietario.
- ☐ Complete la Tarjeta de Garantía.
- ☐ Asegúrese de que las válvulas estén correctemente instaladas en los tubos del quemador.
- ☐ Asegúrese de que las perillas de control se bloque en la posición OFF.
- ☐ Realice la prueba de fugas.

¡Gracias por su compra!

Char-Broil, LLC • 2007.Columbus, GA 31902 • Impreso en China